Synagri.com
Le portail d'informations et de services
des Chambres d'Agriculture de Rhône-Alpes

- Vente directe -
L'étiquetage des denrées alimentaires

CHAMBRE D'AGRICULTURE ARDECHE

Auteur : BIENSAN C.M. / SABOT N. - Chambre d'Agriculture de l'Ardèche
Date de parution : juillet 2007

Ce document est la propriété exclusive de la Chambres d'Agriculture de l'Ardèche.
Reproduction interdite sans accord préalable.

Etiquetage des fruits et légumes frais ou transformés en vente directe

La Chambre d'agriculture est régulièrement sollicitée sur l'étiquetage des produits vendus directement au consommateurs à la ferme, en bord de route, sur les marchés ou en points de vente collectifs. Trois exemples « de saison » pour faire le point sur les mentions obligatoires à apposer sur l'étiquette.

L'étiquetage des denrées alimentaires

- Il doit permettre au consommateur d'avoir les informations exactes et nécessaires sur les caractéristiques du produit acheté => la « carte de visite » du produit.
- Il est soumis à des règles d'étiquetage obligatoires, définies au travers du décret du 07/12/1984 (non falsification des donnés), et du code de la consommation (article R-112)

Mentions obligatoires à apposer sur les produits

1. La dénomination de vente,
2. La liste des ingrédients mis en oeuvre par ordre d'importance pondérale décroissante.
3. La quantité nette de produit, en masse, ou en volume (liquide). Si le produit est présenté dans un liquide, indication du poids net égoutté et du poids total
4. La date de consommation : pour les denrées périssables : Date Limite de Consommation (DLC) « à consommer jusqu'au… », ou pour les produits de conservation : Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) « à consommer de préférence jusqu'au/avant le… ». Ces mentions doivent figurer en toutes lettres
5. L'identification du fabricant : nom, adresse. Si conditionnement par un prestataire, indiquer les coordonnées du centre d'emballage (précédé de « emb »)
6. Le n° du lot de fabrication, à des fins de traçabilité. La date de fabrication peut servir de n° de lot.
7. Le mode d'emploi, si la denrée nécessite un usage approprié ou une conservation spécifique
8. La marque de salubrité (ou estampille sanitaire), qui identifie les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale (marque obtenue auprès de la DSV)
9. Le point vert : dès qu'il y a mise en marché d'emballage dont l'utilisateur final est le consommateur, le fabricant doit s'acquitter d'une contribution à un organisme se chargeant de recycler à sa place les emballages.

Mentions ou expressions réglementées

- ***« biologique »*** : produits issus de l'Agriculture Biologique et certifiés par un organisme de contrôle
- ***« pur »*** : terme utilisable que pour certains produits (pur jus, pur porc)
- ***« campagne », « fermier », « paysan »*** : attention à la prise en compte du caractère fermier lié à l'exploitation agricole
- ***« artisanal »*** : produit qui doit être fabriqué par un artisan, inscrit au registre des métiers
- ***« maison » ou « fait maison »*** : que si le produit est préparé de manière non industrielle, sur le lieu de vente
- ***« à l'ancienne », « traditionnel »*** : seulement si produits fabriqués selon des usages anciens répertoriés. Pas d'additifs.
- ***« Naturel »*** : produit non transformé, non traité, tel qu'on le trouve à l'état naturel.
- ***« du terroir »*** : signifie l'utilisation de matières 1ères obtenus à partir de procédés de fabrication, issus d'une aire géographique restreinte. Privilégier l'origine géographique ou le terme « fermier »

Mentions à éviter

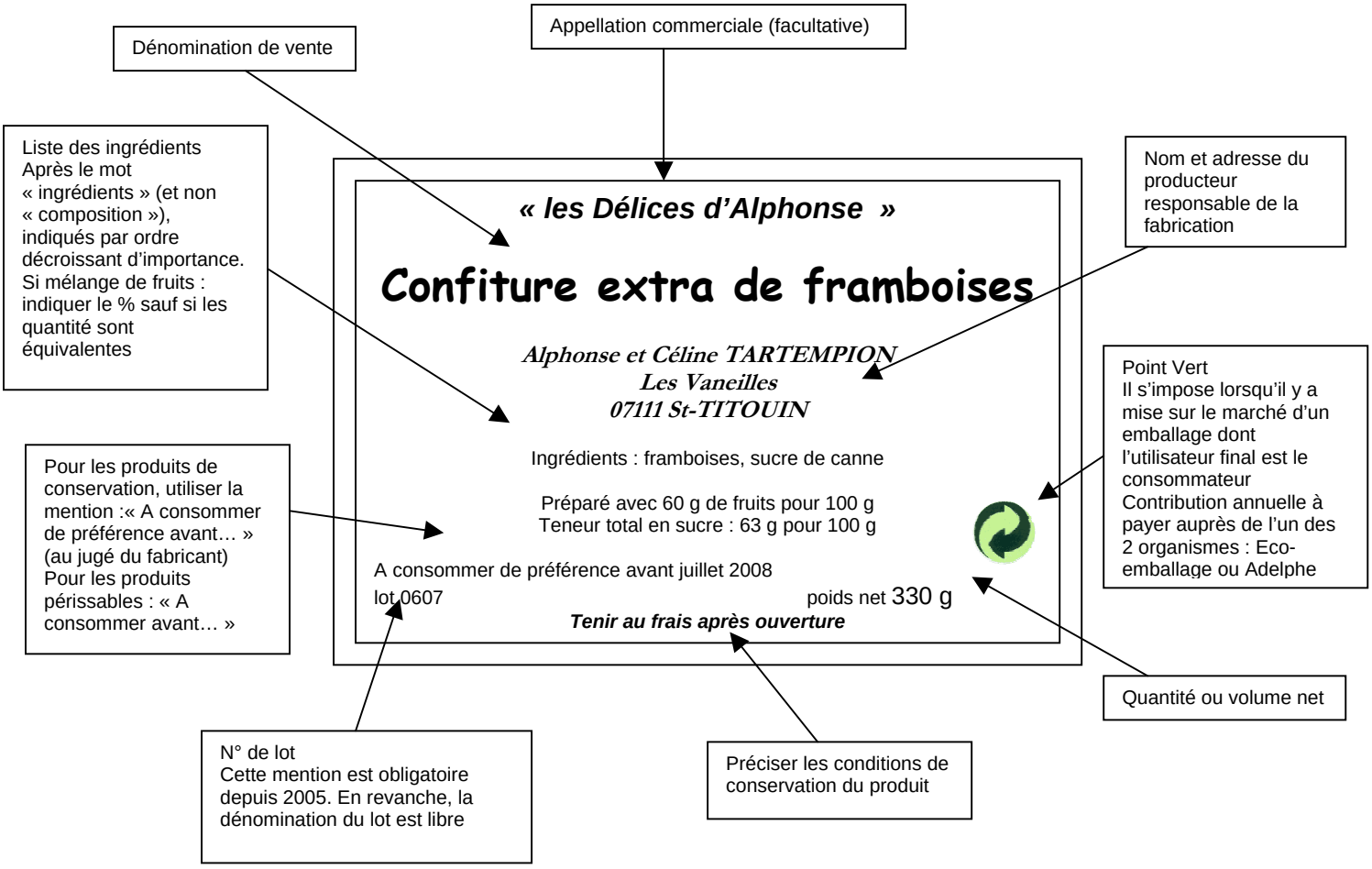
« sain », « vrai », « véritable », « authentique »,…

Les illustrations des produits ne doivent pas prêter à confusion.

Etiquetage des produits fermiers

- 3 exemples en image -

Les confitures

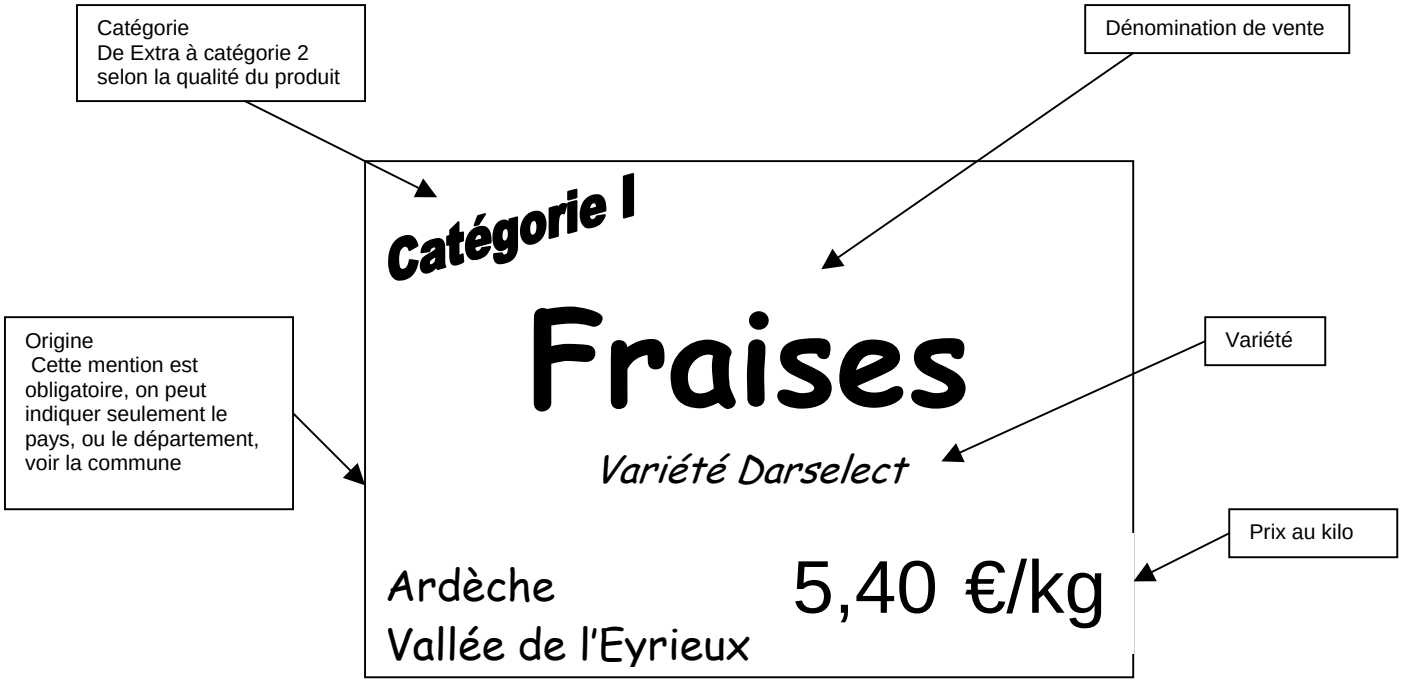

Dénomination de vente
Appellation commerciale (facultative)
Liste des ingrédients
Après le mot « ingrédients » (et non « composition »), indiqués par ordre décroissant d'importance. Si mélange de fruits : indiquer le % sauf si les quantité sont équivalentes
Nom et adresse du producteur responsable de la fabrication
« les Délices d'Alphonse »
Confiture extra de framboises
Alphonse et Céline TARTEMPION
Les Vaneilles
07111 St-TITOUIN
Ingrédients : framboises, sucre de canne
Préparé avec 60 g de fruits pour 100 g
Teneur total en sucre : 63 g pour 100 g
A consommer de préférence avant juillet 2008
lot 0607
poids net 330 g
Tenir au frais après ouverture
Point Vert
Il s'impose lorsqu'il y a mise sur le marché d'un emballage dont l'utilisateur final est le consommateur
Contribution annuelle à payer auprès de l'un des 2 organismes : Eco-emballage ou Adelphe
Pour les produits de conservation, utiliser la mention :« A consommer de préférence avant… » (au jugé du fabricant)
Pour les produits périssables : « A consommer avant… »
Quantité ou volume net
N° de lot
Cette mention est obligatoire depuis 2005. En revanche, la dénomination du lot est libre
Préciser les conditions de conservation du produit

- ✓ Toutes les denrées alimentaires pré-emballées doivent être étiquetées
- ✓ Théoriquement, doivent se trouver dans le même champ visuel : la dénomination de vente, la quantité nette, les 2 mentions « Préparé avec XX g de fruits pour 100 g » et « teneur total en sucre : YY g pour 100 g » et la date d'utilisation optimale.
- ✓ Si vous manquez de place (petits conditionnement) possibilité d'utiliser une « contre-étiquette »
- ✓ Confiture extra ou gelée extra : à utiliser dès que la teneur en fruits – pulpe ou jus – est supérieure à 450 g/kg de confiture
- ✓ Confiture ou gelée : quantité de fruits comprise entre 350 et 450 g/kg

Etiquetage des produits fermiers

- 3 exemples en image -

Les fruits et légumes frais en vente directe
Exemple : fraises en vrac



- ✓ L'étiquetage des fruits et légumes frais **en vrac en vente directe** ne nécessite pas de mention de calibre.

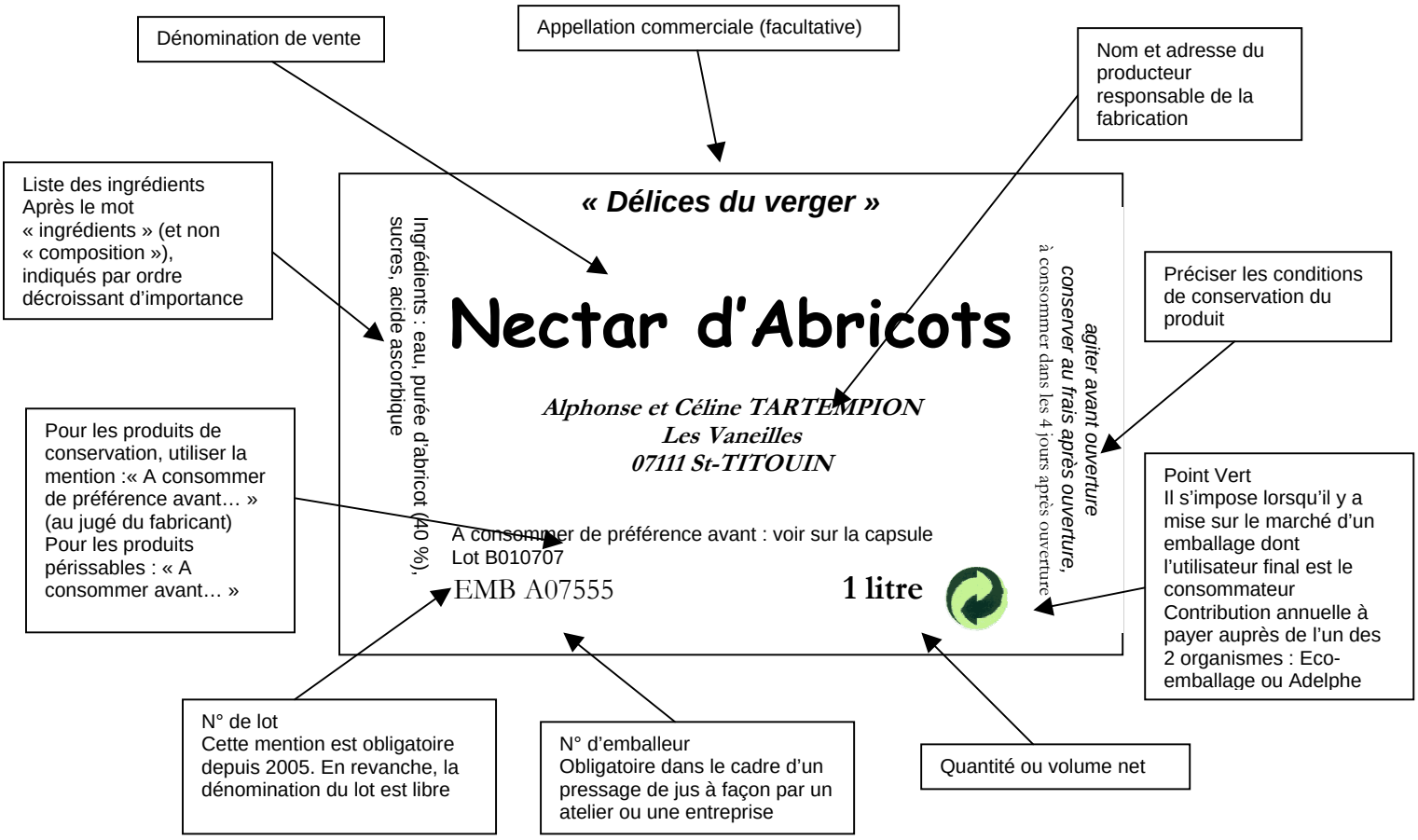
- ✓ **Lots de produits :**
  Cagettes et plateaux de fruits
  Ces lots de produit sont considérés comme des « colis ». Cela signifie que les obligations d'étiquetage sont les mêmes que pour un produit pré-emballé : catégorie, origine, calibre et poids du colis

- ✓ **Barquettes fermées de fraises, framboises…**
  Il s'agit de produits **pré-emballés** : il faut donc en plus ; le n° de lot, une date limite de consommation, les coordonnées du producteur, le poids…

Etiquetage des produits fermiers

- 3 exemples en image -

Les jus et nectars


Dénomination de vente
Appellation commerciale (facultative)
Nom et adresse du producteur responsable de la fabrication
Liste des ingrédients
Après le mot « ingrédients » (et non « composition »), indiqués par ordre décroissant d'importance
« Délices du verger »
Ingrédients : eau, purée d'abricot (40 %), sucres, acide ascorbique
Nectar d'Abricots
Alphonse et Céline TARTEMPION
Les Vaneilles
07111 St-TITOUIN
agiter avant ouverture
conserver au frais après ouverture,
à consommer dans les 4 jours après ouverture
Préciser les conditions de conservation du produit
Pour les produits de conservation, utiliser la mention :« A consommer de préférence avant… » (au jugé du fabricant)
Pour les produits périssables : « A consommer avant… »
A consommer de préférence avant : voir sur la capsule
Lot B010707
EMB A07555
1 litre
Point Vert
Il s'impose lorsqu'il y a mise sur le marché d'un emballage dont l'utilisateur final est le consommateur
Contribution annuelle à payer auprès de l'un des 2 organismes : Eco-emballage ou Adelphe
N° de lot
Cette mention est obligatoire depuis 2005. En revanche, la dénomination du lot est libre
N° d'emballeur
Obligatoire dans le cadre d'un pressage de jus à façon par un atelier ou une entreprise
Quantité ou volume net

- ✓ **Jus de fruit**
  Ne contient ni colorant ni conservateur conformément à la législation en vigueur. Si vous souhaitez voir figurer la mention « sans colorant », et/ou « sans conservateur », il est obligatoire d'ajouter « conformément à la législation ».
  Fabriqué à partir de jus de fruits frais
  Les « pur jus » sont sans sucre ajouté = 100 % jus de fruits
  Possibilité d'ajouter jusqu'à 15 g de sucre par litre pour corriger l'acidité : cet ajout doit figurer dans la liste des ingrédients.
  Ajouts également possibles : acide citrique, acide ascorbique, jus de citron

- ✓ **Nectar**
  Teneur en fruit minimale : 25 à 50 % selon le type de fruits utilisé
  Possibilité d'ajouter jusqu'à 20% de sucre

Contacts utiles

Chambre d'Agriculture de l'Ardèche
4, avenue de l'Europe Unie – BP 114
07000 PRIVAS Cedex
Tél. 04 75 20 28 00 / Fax 04 75 20 28 01
Claire-Marie BIENSAN claire-marie.biensan@ardeche.chambagri.fr
Nicolas SABOT nicolas.sabot@ardeche.chambagri.fr
www.synagri.com/ardeche

Direction Départementale de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes (DDCCRF)
Tél. 04 75 66 12 60
dd07@dgccrf.finances.gouv.fr
www.finances.gouv.fr/DGCCRF